**Nota de Prensa**

# FERIAS, SIMEI 2026: 489 MARCAS DE 25 PAÍSES Y UN PROGRAMA CON MÁS DE 60 EVENTOS

## TECNOLOGÍAS, MERCADOS Y NUEVOS TIPOS DE CONSUMO PROTAGONIZAN LA EXPOSICIÓN QUE NOS ACOGE EN RHO A PARTIR DE MAÑANA HASTA EL VIERNES

(Milán, 16 de noviembre de 2026). Un programa con más de **60 eventos agendados**, **489 marcas en la vitrina,** expositores de **24 países extranjeros** y **17 regiones italianas**. Son éstas las cifras de la **31º edición de Simei**, la feria internacional de Unione italiana vini (Uiv) que cada dos años convoca el mundo de la tecnología aplicada a enología y embotellado. A partir de mañana y hasta el viernes (17 – 20 de noviembre) en Fiera Milano Rho, arranca un auténtico **maratón de conferencias, charlas, momentos de profundización técnica y catas,** que orbitará alrededor de las cadenas de producción de vino, cerveza, bebidas espirituosas y aceite a los que este año se agregan los alimentos líquidos representados en Bevertech, la nueva cita ferial organizada en parternariado con Ipack Ima. Con unos **470 compradores internacionales** seleccionados en el marco del programa de visitas de ITA – Italian Trade Agency y Simei, la feria se propone captar un sector del valor de 46 mil millones de euros (una quinta parte del cual corresponde al "made in Italy"), y atrae al recinto ferial 113 marcas extranjeras procedentes sobretodo de Francia, Alemania, España, Austria y Portugal. La representación del sector tecnológico italiano corre de la mano de empresas de Véneto (78), Lombardía (73), Piamonte (72) y Emilia-Romaña (57).

### *Innovación, nuevos tipos de consumo y mercados entre nuevos retos y oportunidades*

Del avance tecnológico a las nuevas tendencias de consumo, pasando por sostenibilidad, mercados y puesta en valor de las cadenas productivas, Simei, tematiza los principales retos encarados por el sector a través dejando la palabra a los protagonistas. La **innovación** domina el evento, que abre sus puertas el martes 17 de noviembre con el acto de inauguración seguido de la premiación del *Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino"* (11.00 horas - pabellón 4), el certamen dedicado a las novedades tecnológicas de la cadena vitivinícola. La incorporación de las **nuevas tecnologías** a los procesos productivos tendrá su momento cumbre durante la charla del Master of Wine, Pietro Russo, *"Beyond Automation"* (18/11, 10 horas, pabellón 4), y la aplicación de la **inteligencia artificial** y del **Big Data**, desde las soluciones prácticas hasta los modelos predictivos, serán protagonistas de la mesa redonda que el jueves (19/11, 15.30 horas, pabellón 1) hará dialogar al director de *Il Corriere Vinicolo*, Fabio Ciarla con Carlo De Biasi (presidente de *Lien de La Vigne)*, Carlo Ferretti, geólogo de *Geo Identity Research* y Davide Slaghenaufi de la Universidad de Verona.

**Los nuevos tipos de consumo y la diversificación de la oferta** protagonizarán las citas dedicadas a las bebidas sin o de bajo contenido alcohólico y a los alimentos líquidos, empezando con la conferencia puntera de Bevertech, *"El futuro es líquido: consumidores, mercados y tecnologías en la edad de los alimentos líquidos"* (14.00 horas, pabellón 4), que se centrará en las transformaciones de las bebidas y de los productos alimenticios líquidos, a partir de los zumos y hasta las nuevas oportunidades de mercado. El 19 de noviembre le tocará a *Assoenologi* con la charla *"La producción de vinos NOLO: enfoques integrados y perspectivas futuras"* (11 horas, pabellón 1) acompañada de una cata.

Los focos de Simei, se centrarán también en la evolución del **mercado del vino**. El 17 de noviembre, *Unione italiana vini* ofrece un debate sobre el futuro del sector con *"¿Adónde va la Europa del vino?"* (15 horas, pabellón 3), donde dialogarán el responsable del departamento político de Uiv, - Nicola Tinelli - y la presidenta del *Comité Vins (Ceev)*, Marzia Varvaglione. El evento *"Burbujas italianas: hablémosle al futuro"* (19/11, 15.00 horas, pabellón 4) clausura el espacio dedicado a las perspectivas del sector de los vinos espumosos con el fin de analizar con el responsable del *Osservatorio Uiv*, Carlo Flamini, los factores de crecimiento para la próxima década a través de la mirada de Gianni Martini (*Fratelli Martini*), Alessandro Vella (*Italian Wine Brands*), Filippo Polegato (*Astoria Wines*) y Paolo Ziliani (*Berlucchi*).

En la vertiente de **sostenibilidad y cambio climático**, se analizan los retos planteados por la vendimia de 2026 a la producción de vinos espumosos y en especial del champán, que será el foco de la mesa redonda (17/11, 15 horas, pabellón 4) organizada por *Effevent* con la guía del Master of Wine Andrea Lonardi. El encuentro será un momento de intercambio entre Daniele Pizzinato, técnico especialista y de producto en I+D de *Oenofrance Italia*, el asesor enólogo y agrónomo Mario Falcetti, la enóloga de la región de Champaña y representante de *Crealis Pe.DI* Virginie Thollin, el enólogo y vice maestro bodeguero de la casa Champagne Henri Giraud, Sébastien Struzik y, Cyril Egoroff - consejero delegado de *Effevent*-. El programa también se focalizará en el manejo de los recursos hídricos con la charla estrella *"Water credits: el agua, de recurso escaso a nuevo activo"* (19/11, 12 horas, pabellón 4), seguido de otra sobre eficientización de las bodegas en programa a las 16,30 en el mismo pabellón, una charla centrada en las alegaciones ecológicas en la comunicación del vino (18/11, 16 horas, pabellón 3) y una cita sobre estrategias de adaptación de la viticoltura a los cambios climáticos (20/11, 12 horas, pabellón 3).

***Cadenas comparadas***

La puesta en valor de la **cadena de suministro cervecera nacional**, desde el cultivo de materias primas hasta el producto acabado, es el centro del programa dedicado a la cerveza y realizado colaborando con **Consorzio Birra Italiana**. Entre los eventos principales destaca la conferencia "El estado del arte en el cultivo del lúpulo en Italia – Proyecto F.I.L.O." (18/11, 9,30 horas, pabellón 1) y la premiación del certamen del **Concorso Birra Italiana** (18/11, ore 14.30, pabellón 1), acompañada de sesiones de análisis sensoriales y cata dedicadas a la cosecha del lúpulo 2026. **Distillo** en cambio, profundiza temas como mercados, nuevas tendencias de consumo, estrategias de comunicación y valorización del territorio que inaugura la charla "Las bebidas espirituosas no han muerto, la certidumbre de que se vendan solas sí" (17/11, 13.00 horas, pabellón 3). Entre los principales filones, recordamos las perspectivas y oportunidades de las rutas por destilerías.
En el marco de los eventos dedicados al **aceite**, **Olio Officina** propone una panorámica de las dificultades de mercado para las nuevas oportunidades de posicionamiento, pasando por la evolución de las técnicas productivas, el diseño y la comunicación. Entre las citas más destacadas, la conferencia "¿Insumo o nutracéutico? El mercado de los aceites de oliva está en crisis, el mercado de los aceites de oliva está boyante" (17/11, 15.30 horas, pabellón 1), que aborda las contradicciones de un sector sometido a la presión de los precios y la necesidad de poner en valor calidad y propiedades nutritivas del producto. El debate gira alrededor de la innovación agrícola y de la competitividad de aceites con denominación de origen.

*Organizada por Unione Italiana Vini, **Simei** es una feria internacional bienal que ya es el evento de referencia en el marco de la tecnología aplicada a la cadena vitivinícola y a la industria de bebidas en todas sus etapas, con especial énfasis en el vino y que ya se extiende a alimentos líquidos, aceite, cerveza y bebidas espirituosas. La edición de 2026 será además madrina del estreno de **Bevertech**, el nuevo proyecto dedicado al mundo de los alimentos líquidos y de las bebidas realizado con la colaboración de Ipack Ima. A todo ello se suman algunos acuerdos de parternariado que amplían el perímetro de la exposición: él con **Consorzio Birra Italiana**, asociado al lanzamiento de Concorso Birra Italiana, un espacio dedicado al lúpulo producido en Italia, o la colaboración con **Oleoteca di Olio Officina** para el aceite y el regreso de **Distillo**, dedicado al equipamiento para las micro-destilerías y con **Enovitis Business**, la feria internacional de las técnicas para la viticoltura.*